

Liść laurowy 50 g PLANTEON

Galeria Produktu



Opis Produktu

Liść laurowy 50 g PLANTEON - Aromatyczna przyprawa do Twoich potraw Liść laurowy 50 g PLANTEON Odkryj moc natury z liściem laurowym PLANTEON - niezbędnym składnikiem w każdej kuchni! Składniki: 100% suszony liść laurowy Sposób użycia: Stosować w kuchni jako przyprawę. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Informacje o alergenach: Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzeszki ziemne oraz orzechy. Aromat i smak prosto z natury Liść laurowy PLANTEON to kwintesencja śródziemnomorskiego aromatu. Jego charakterystyczny, smak i intensywny, ziołowo-korzenny zapach przeniosą Cię prosto na słoneczne wybrzeża Morza Śródziemnego. Już jeden liść potrafi nadać Twojej potrawie głębię i wyrazistość, tworząc harmonijną kompozycję smaków. Wyobraź sobie aromat unoszący się znad gotującego się rosołu, w którym delikatnie pływają liście laurowe. To właśnie ten niepowtarzalny zapach sprawi, że Twoje dania nabiorą profesjonalnego charakteru i zachwycą nawet najbardziej wymagających smakoszy. Zalety liścia laurowego PLANTEON Odkryj, dlaczego liść laurowy PLANTEON powinien znaleźć się w Twojej kuchni. To naturalna i wszechstronna przyprawa, która odmieni smak Twoich potraw. ✓ 100% naturalny

produkt - bez sztucznych dodatków✓ Intensywny aromat - wystarczy kilka liści, by nadać potrawie charakter✓ Wszechstronne zastosowanie - idealne do zup, sosów, marynat i przetworów✓ Długi termin przydatności - zachowuje swoje właściwości przez długi czas✓ Ekologiczne opakowanie - dbamy o środowisko

Jak używać liścia laurowego w kuchni? Liść laurowy to sekretna broń każdego szefa kuchni. Oto jak możesz wykorzystać jego potencjał: Dodaj 1-2 liście do gotujących się zup lub sosów na 15-20 minut przed końcem gotowania. Włóż kilka liści do słoików z marynatami lub przetworami dla wzbogacenia smaku. Umieść liść laurowy w naczyniu z ryżem podczas gotowania dla delikatnego aromatu. Dodaj do dań mięsnych, szczególnie do gulaszu lub pieczeni, aby podkreślić ich smak. Pamiętaj: Zawsze usuwaj liście przed podaniem potrawy - są one zbyt twarde do spożycia i służą jedynie do aromatyzowania.

Inspiracje kulinarne z liściem laurowym

Liść laurowy PLANTEON to nie tylko klasyczny dodatek do zup. Odkryj nowe sposoby na wykorzystanie tej aromatycznej przyprawy w swojej kuchni:

Klasycznie: Dodaj 2-3 liście do rosółu lub żurku dla tradycyjnego, głębokiego smaku.

Z nutą fantazji: Przygotuj aromatyczną oliwę ziołową, macerując liście laurowe w oliwie z oliwek. Idealna do sałatek i marynat.

Na szybko: Wrzuć liść laurowy do garnka z gotującymi się ziemniakami lub ryżem, aby nadać im delikatny, ziołowy aromat.

Eksperymentalnie: Spróbuj dodać pokruszony liść laurowy do domowego pesto lub pasty kanapkowej dla nieoczekiwanego, ale przyjemnego akcentu smakowego.

Dlaczego warto wybrać liść laurowy PLANTEON? Wybierając liść laurowy PLANTEON, stawiasz na jakość i tradycję. Nasza firma dba o to, aby każdy produkt spełniał najwyższe standardy. Liście laurowe są starannie selekcjonowane i suszone, aby zachować ich naturalny aromat i właściwości. Dzięki temu masz pewność, że Twoje potrawy zyskają autentyczny, śródziemnomorski charakter. Pamiętaj, że odpowiednie przyprawy to klucz do sukcesu w kuchni. Z liściem laurowym PLANTEON Twoje dania nabiorą profesjonalnego sznytu, a Ty staniesz się mistrzem kulinarnych kompozycji. Pozwól, aby ten niewielki, ale potężny liść odmienił smak Twoich ulubionych potraw!

Najczęściej zadawane pytania

Jak długo można przechowywać liść laurowy? Liść laurowy PLANTEON, przechowywany w suchym i zacienionym miejscu, zachowuje swoje właściwości aromatyczne nawet do 2 lat od daty produkcji. Czy liść laurowy jest

odpowiedni dla wegan i wegetarian? Tak, liść laurowy PLANTEON to 100% naturalny produkt roślinny, idealny dla wegan i wegetarian. Ile liści laurowych należy dodać do potrawy? Zazwyczaj wystarczą 1-2 liście na standardowy garnek zupy lub sosu. Pamiętaj, że liść laurowy ma intensywny aromat, więc lepiej zacząć od mniejszej ilości. Czy liść laurowy PLANTEON jest produktem ekologicznym? Nasz produkt jest uprawiany z dbałością o środowisko naturalne. Choć nie posiada certyfikatu ekologicznego, staramy się, aby był jak najbardziej naturalny i wolny od sztucznych dodatków.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	5902605214538
Marka	Planteon
Waga	50
Nazwa handlowa	Liść laurowy
Rodzaj	Liść laurowy
Cechy dodatkowe	ekologiczne
Waga produktu z opakowan 0.05	
Postać	Liść
Wartość energetyczna	313
Tłuszcz	8
Kwasy tłuszczowe nasycone 2.3	
Węglowodany	75
Cukry	0
Błonnik	26
Białko	8
Sól	0.02
EAN (GTIN)	5902605214538
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne